
'T KNORRETJE
Uw Slager, een echte ambachtsvrouw
Feest folder
24 december tot en met 1 januari
2026
Heufkensstraat 155 9630 Sint-Denijs-Boekel
055 614 615 info@slagerij-tknorretje.be
www.slagerij-tknorretje.be

Samen genieten, daar draait het om!

De feestdagen zijn het moment om samen te komen, gezellig te tafelen en te genieten van lekker eten.

We hebben voor ieder wat wils in huis: van heerlijke hapjes en feestelijke gerechten tot rijkgevulde gourmets, fondues, koude buffetten en dessertjes.

Van knorrende buikjes tot blije snoetjes... wij maken er graag een feest van!


KNORRETTE

Besteldata

Kerstavond en kerstdag: bestellen kan
tot en met **zaterdag 19 december**
Oudejaarsavond en nieuwjaar: bestellen kan
tot en met **zaterdag 26 december**

Waarborgregeling*

Voor bepaalde schotels en presentatiematerialen vragen wij een **cash waarborg** bij het afhalen. In ruil krijg je een kaartje mee. Bij het terugbrengen van het leeggoed (afgewassen en in goede staat) krijg je met dit kaartje je waarborg volledig terugbetaald.

Belangrijk! Zonder kaartje kunnen wij geen terugbetaling doen, dit om alles correct en overzichtelijk te houden. Tip: een foto nemen van het kaartje en rekening kan ook.

TERUGBRENGEN

Mogen wij vragen om het leeggoed terug te brengen na kerst op ten laatste dinsdag 29/12 en na nieuwjaar op ten laatste 7/01.

Waarborgbedragen

Porseleinen schaaltje: €5 waarborg (cash)
Houten schotel met deksel: €10 (cash)
Gepersonaliseerd bord: €25 (cash)

Hoe bestellen?



Je kan **online** je bestelling doorgeven.
Je zal bovenaan op onze website een knop zien staan BESTELLING FEESTDAGEN, hierop kan je drukken en je bestelling in je winkelmandje plaatsen. Verdere uitleg zal je terugvinden op het bestelformulier. (dit voor de dagen 24/12, 25/12, 31/12 en 01/01, de andere dagen is op de gewoonlijke manier)

nieuw



Je kan **langskomen in de winkel** om je bestelling te plaatsen.
Wij helpen je graag verder.

Enkele praktische tips:

Breng Curverboxen of karton doos mee om je bestelling af te halen.

Breng cash geld mee om sneller af te rekenen.

Hou je aan het aangegeven tijdslot.

Hou je bestelnummer bij de hand.
Je zal een **bevestigingsmail** krijgen met een nummer (geen bestelnummer = geen bestelling).
Heb je geen tegenreactie gekregen van ons? Bel ons even op, zodat we dit kunnen oplossen.

Controleer je bestelling in de auto nog eens voor vertrek.

Zo draagt iedereen zijn steentje bij aan een vlotte afhaling. Bedankt!



Aperitief-moment

Comfy food

Feesttapas

€65 per plank

Per plank 4-6p, waarborg €10/plank

Een rijkelijk gevulde tapasplank met verfijnde hapjes en huisbereide charcuterie

Peppadews, kaastapenade, ansjovisspies, gebakken aperoballetjes met pepermayo, paté met uienconfijt, Manchego kaas, pastrami, cervela, pur porc salami, gebakken spek, rauwe ham, ganda ham, Italiaanse salami, Tête de Moine, mini sticks salami.



Tapasplank

€55 per plank

Een plank voor 3-5p, waarborg €10/plank

Zwarte olijven, groene olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, kaasblokjes, tapenades met dipstokjes, blokjes kop, blokjes fricandon, droge worst, huisbereide ham, Italiaanse ham, coppa, pastrami, boerenring, grillworst.

Sneukeltaleure

€30 per bord



Een goei gevulde taleure met de simpelste lekkerste dingen.

Waarborg: €25 per bord (speciaal handgemaakt bord) – BEPERKT AANTAL, OP=OP

Potje préparé, rilette en WILLY GOOD mosterd, blokjes paté, parmasalami, blokjes kaas, blokjes salami, grillworst, droge worst.

Koude glaasjes

Paté met witloofconfijt	€1,60/st
Tomaat garnaalsalade	€2,95/st
Parelcouscous scampi curry	€2,10/st
Rosbiefsalade black pepper	€2,10/st
Zwarte pens met gebakken appeltjes	€1,60/st
Gerookte zalm met dillesaus	€2,35/st
Rode biet met walnoten en yoghurt vinaigrette	€1,60/st
Guacamole met gerookte zalm	€2,30/st
Geitenkaas met crunchy appeltjes en walnoten	€1,95/st
Krabmousse met een frisse toets	€2/st

Warme apertitiefschaal

€49/schaal

De zomerfavoriet, nu ook in een winters jasje.

Traag gegaard spek met oosterse saus, mini worstenbroodjes, chickenwings, gelakte aperoballetjes, scampi in roze pepersaus, grill & cheese, bruschetta met brie en spekjes.

“20a30min op 150 graden in de oven”

Wrapschaal

€28,95/per schaal

Hesp met pepermayo, kippenwit met pestomayo, gebakken spek met oosterse saus , pastrami met honing mosterdsaus, gerookte zalm met Boursin.





Warme hapjes

Normandische frituurhapjes (14st) €7/doos
Calamares, crispy butterfly scampi, gepaneerde mosselen, scampi fritti, scampi royal, zalmkroketje

Huisbereide bruschetta 's 4st €6,75/doos
Met ricotta, brie, honing en walnoten I met gebakken champignons en kruidenkaas I bolognaise I hawai

Onze standaard bruschetta's €6,75/doos
Hawai I tomaat mozzarella I BBQ chicken I cheddar & spekjes

Huisbereide bladerdeeghapjes (10st) €8,5/doos

Huisbereide mini worstenbroodjes (6st) €5,75/doos

Huisbereide mini kaasrolletjes (6st) €5,75/doos

Huisbereid traag gegaard ovenspek met oosterse saus €6,40/doos











Frituurkroketjes (15st) *Garnaal-, breydel-, kaaskroketjes*	€10/doos
Grill & cheese *Grillworst, cheddarsaus, zoete paprika*	€4,95/doos
Grill PANG PANG *Grillworst, pangangsaus, kaas*	€4,95/doos
Oosterse kippenapero's (8st) *Voorgegaarde gekruide kippenboutjes*	€5,40/doos
Gelakte aperoballetjes (12st)	€3,95/doos
Huisbereide lookbroodjes	€2/per broodje
Loaded nacho's	€6,50/doos
Calamares (6st)	€3,00/doos









Soepen

TIP: broodjesmand, lookbroodje of vers stokbrood

Tomatensoep met balletjes	€6,50/l
Aspergeroomsoep	€8/l
Broccolisoep	€5,50/l
Bospaddenstoelensoep	€5,50/l
Kippencrèmesoep	€6,50/l







Voor-gerechten



Warme voorgerechten

De visgerechten worden geserveerd in porseleinen kommetjes, hiervoor wordt €5 waarborg gerekend. Het bijpassend broodassortiment kan je verder in onze folder terugvinden.

Vissersbootje €11,90/pp
Een trio van kabeljauw, zalmfilet en een tongrolletje in Hollandaise saus

Scampi van het huis
- *In roze roomsaus* *€9,75/pp*
- *In currysaus* *€9,75/pp*

Sint – Jacobsvruchten in een vissausje met fijne groenten €12,95/pp

Ambachtelijke panko garnaalkroketten (2st) €10/pp

Ambachtelijke kaaskroketten (2st) €4,50/pp

Duo kaas en garnaalkroket (2st) €8,50/pp

Breydelhamkroket (2st) €4,50/pp

Kalfszwezerikkroket (2st) €9/pp





Koude voorgerechten



Rundscarpaccio €10,25/pp
Belgisch wit blauw rundsvlees, rucola, parmezaanschilfers, zongedroogde tomaatjes en balsamicoazijn



Vitello tonnato €10,75/pp
Heerlijk sappig kalfsgebraad, met een sausje met tonijn en kappertjes.

Zalm GRAV LAX €10,95/pp
Onze huisbereide gemarineerde zalm in combinatie met Philadelphia mayonaise

Trio van vis €9,75/pp
Een frisse garnalencocktail, gerookte paling, tataki van zeewolf met wakamé

Gerookte zalm met guacamole €8,75/pp



Wil je toch iets warms aanbieden hierbij? Een lookbroodje uit eigen atelier, TOP!









Hoofd-gerechten









Onze hoofdgerechten zijn gevuld in (porselein) schaaltjes om direct in de oven te plaatsen. Voor de porseleinen schaaltjes wordt waarborg aangerekend (€5/st). De saus naar keuze is afzonderlijk verpakt.



Traditioneel



Gebakken varkenshaasje met saus naar keuze €10,90/pp

Warme beenham (pakjes van 500gr vacuum verpakt) €9,50/pakje
Je kan aanvullen met saus naar keuze

Gebraiseerde kalkoenfilet (pakjes van 500gr vacuum verpakt) €10,25/pakje
Je kan aanvullen met saus naar keuze

Bereide varkenswangen met bier €11,75/pp

Visserspannetje* €17,50/pp

Scampi van het huis*
Curry *€15,75/pp*
Diabolique *€15,75/pp*
Roze pepersaus *€15,75/pp*

Tongrolletjes in Bretoense vissaus * €15,50/pp







Feestelijk

Gevulde kalkoenrollade met portobosvruchtensaus	€13,95/pp
Deze is vacuum verpakt en dient au bain-marie opgewarmd te worden	
Krokant varkenshaasje met fine champagnesaus	€11,10/pp
Parelhoenfilet in grand veneur saus	€16,50/pp
Wildstoofpotje van everzwijn met seizoensgroenten	€16,50/pp
Hertenfilet in rodewijnsaus met seizoensgroenten	€19,50/pp
Lamskroon met kruidenkorst met seizoensgroenten	€21/pp
Eendenborstfilet met seizoensgroenten en appel met veenbessen	€17,75/pp

Kids menu

Balletjes met puree	€6/pp
Kipfilet met saus	€9,50/pp
Krokante kipfilet met saus	€9,75/pp



Tip: Vervolledig je gerecht met patatjes, groentjes, sausjes of brood

De Klassieke feestkalkoen

Wij maken deze kalkoen zelf klaar, met onze huisbereide gehaktvulling met truffel, abrikoos, veenbessen en likeur.

Gevulde kalkoen om zelf te bakken

+/- 3kg voor 5 à 8 personen
+/- 4kg voor 8 à 10personen
"Ovenklaar, enkel nog 2 a 3 uur in een voorverwarmde oven plaatsen op 150° graden (naargelang de grootte van de kalkoen). Elk half uur de kalkoen overgieten met het braadvocht. Als hij de kerntemperatuur van 68° bereikt heeft, is hij klaar om geserveerd te worden"

Gevulde kalkoenrollade om zelf te bakken

Vanaf 1kg (3 à 4personen)
"De rollades in voorverwarmde oven plaatsen op 150° graden. Elk half uur de rollade overgieten met het braadvocht. Als hij de kerntemperatuur van 68° graden bereikt heeft, is hij klaar om geserveerd te worden"





Aardappel

Wij voorzien voor de aardappelgerechten 300gr/per persoon



Aardappelsalade met verse tartaar	€2,90/pp
Gebakken mini krieltjes met spekjes	€3,50/pp
Aardappelkwartjes rozemarijn	€3,10/pp
Gebakken kippenpatatjes **AANRADER** *(krieltjes met kipkruiden en olie)*	€4,40/pp
Verse aardappelpuree	€3,90/pp
Gratin dauphinois	€3,65/pp
Verse frieten 1kg	€4/doos
Verse kroketten 10st	€3/doos
Gevulde aardappel	€3,30/st









Bij-gerechten

Saus

	250 ml	500 ml
Champignonsaus	€3,70	€7,40
Pepersaus	€3,75	€7,50
Provençaalse saus	€3,60	€7,20
Grand veneursaus	€4,00	€8,00
Mosterdsaus	€3,40	€6,80
Fine Champagnesaus	€4,00	€8,00
Saus van de chef *Peper en champignonsaus gemengd met een scheut van de fles*	€3,70	€7,40
Bruine vleessaus	€3,40	€6,80
Bearnaise saus	€3,75	€7,50
Portosaus	€4,50	€9,00
Koude sausjes assortiment - 1 pakket- *(tartaar, mayonaise, cocktail, vinaigrette)*	€7,50	



Groenten

Koude groentenschotel (vanaf 2p te bestellen)	€3,50/pp
Verse krulsla, tomatenpartjes, vers geraspte wortels,	
komkommerschijfjes, boontjes en vinaigrette v/h huis.	
Warme groentenschotel	€8,50/per schaal
Gebakken witloofstronkjes, boontjes in spekjasjes,	
portie gestoofde worteltjes, portie gestoofde champignons	
Dit is een ruime portie voor 2 personen.	

Bij-gerechten

Bloemkool in kaassaus (portie 500gr)	€4/schaal
Broccoli in kaassaus (portie 500gr)	€4/schaal
Gegrilde warme groenten (per persoon)	€4/pp
Appel in veenbessensaus	€3,50/stuk



Brood

Broodjesmand *Een assortiment van witte en bruine broodjes, mini sandwiches met een botertje*	€3,75/pp
Stokbrood wit	€2,15/st
Stokbrood bruin	€2,50/st
Piccolo, bagnat, hamburgerbroodje op bestelling mogelijk	
Kerstboom breekbrood – beperkt aantal (op=op)	€7,20/st
Kroon van pistolets (8st)	€4/st



Pastasalades

Wij voorzien 250gr pastasalade per persoon

Pastasalade met vinaigrette *Fusilli pasta met vinaigrette gemengd*	€2,30/pp
Pasta exclusief *Fusilli met tomaatjes, ananas, komkommer en een zachte honingmosterdvinaigrette*	€2,75/pp
Pasta van de chef *Strikjespasta met gebakken spekjes, mais en zoete rode paprika*	€2,90/pp
Griekse pasta met gegrilde groenten	€2,55/pp









ALLE FONDUE SCHOTELS VANAF 2 PERS. TE VERKRIJGEN

Fondue

Feestfondue €16,50/pp
Krokante kippenblokjes, krokante kalfsblokjes, rundsblokjes, kalkoenblokjes, varkensblokjes, zalmblokjes, botervisblokjes, scampisaté, kaaskroketjes, gehaktballetjes, pizzaballetjes, spekrolletjes, pensjes, chipolata, garnaal- en kaas kroketjes

Balletjeschotel (20st) €6/pp
Kaasballetjes, gehaktballetjes, spekballetjes, pizzaballetjes, balletjes geroosterde ajuin

Fondue fijnproevers €12,95/pp/ **Royal** (gemarineerd) €13,95/pp
Kalkoenblokjes, kippenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kalfsblokjes, lamskotelet, chipolata's, kaasballetjes, spekballetjes, gehaktballetjes

Fondue kids €6/pp
Kalkoenblokjes, gehaktballetjes, kaasballetjes, spekballetjes, chipolata's, grillworst

JE KAN KIEZEN UIT

2p, 3p en 4p schotels, je bestelt zelf de gewenste samenstelling (bv 6p = 2x3p of 3x2p).

Gezellig Tafelen



Hamburgerfestijn – vanaf 2 pers €12,75/pp

Het totaalconcept: 6 soorten mini hamburgers:
chefburger, kaasburger, pizzaburger, geroosterde ajuinburger, beef burger, natuurburger
+ cheddar kaas, gerookt spek, bijhorende garnituren, hamburgerbroodjes, groentjes en sausjes

Gezellig Tafelen

Gourmet



Feestgourmet **AANRADER!!** €17,5/pp

Rundssteak, varkenshaasje kruidenkorst, kippenfilet, kalkoentournedos, lamskotelet, kalfschnitzel, kalkoengyros, kaasburger, beefburger, kaasflap, chipolata, scampisate en zalmspies, kipburger



Gourmet fijnproevers €13,50/pp **Royal** (gemarineerd) €14,50/pp

Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, kalkoenfilet, kalfsschnitzel, rundssaté, lamskotelet, kaasburger, chefburger, spekburger, cordon bleu, kippengyros, chipolata



Wildgourmet €18/pp

Eendenborst, reefilet, parelhoenfilet, hazenrug, everzwijn, fazantfilet
Van elk 2st/pp



Gourmet hamburgertjesschaal €7,00/pp

2 kaasburgers, 2 chef burgers, 2 pizza burgers, 2 geroosterde ajuin burgers, 2 natuur burgers, 2 beefburgers

JE KAN KIEZEN UIT

2p, 3p en 4p schotels, je bestelt zelf de gewenste samenstelling (bv 6p = 2x3p of 3x2p). Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.

Alle gourmetschotels vanaf 2 personen te verkrijgen.



Gourmet kids

€7,75/pp

Kippenfilet, varkenslapje, kaasburger, chefburger, burger natuur, chipolata, kippenvinger, schnitzel



Gourmet bourgondisch

€14,25/pp

Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, lamskotelet, vers speklapje, cordon bleu, boomstammetje, blinde vinkje, kipfilet ham/kaas, kaasburger, spekburger, varkenspita



Teppanyaki (gemarineerd)

€20/pp

Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, lamskotelet, vispapillot, zalmfilet, heilbot, scampibrochette, crunchy gamba



Visgourmet

€23,50/pp

Alle vis is gemarineerd of gekruid
Scampibrochette, coquille, zalmfilet, gamba, tongrolletje, kabeljauwfilet, vispapillot, heilbotfilet, visbrochette, gepaneerd vislapje

JE KAN KIEZEN UIT

2p, 3p en 4p schotels, je bestelt zelf de gewenste samenstelling (bv 6p = 2x3p of 3x2p).
Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



nieuw

Willen jullie een leuk dessertje aan tafel?
Wij maken **pannenkoekendeeg to go**,
hiermee kan je op je gourmetplaat/
teppanyakiplaat mini pannenkoekjes maken.
€1,50/pp

Koude Buffetten

Onze buffetten starten per uitzondering vanaf 2p en worden in veelvoud besteld (2p-4p-6p-8p-...)



Feestbuffet €27/pp

Gekookte ham met asperge, fricandon maison, kippenwit, boerenpaté, kalkoenpastrami, kruidensalami, pimentoso salami, feestworst, gebakken kippenaperoboutjes, feestsalade, tomaat- garnaal, gepocheerde gamba's, gepocheerde zalm, forelfilet, makreelfilet, gerookte zalm en gerookte paling



Vleesbuffet fijnproevers €18,50/pp

Gekookte hesp met asperges, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, gebakken rosbief, gebakken kippenaperoboutjes, kruidensalami, tomaat-garnaal, glaasje tonijn pêche, vleesbrood, hespenworst, boerenpaté met uienconfijt



Vlees en vis – ONZE KLASSIEKER €25,95/pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, gebakken kippenaperoboutjes, varkensgebraad, gebakken rosbief, kruidensalami, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbotfilet, glaasje tonijn pêche, tomaat-garnaal, toastje eiersalade



Visbuffet fijnproevers €25/pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn pêche, tomaat-garnaal, toast krabsla, gerookte heilbotfilet, makreelfilet, gerookte forelfilet, gepocheerde gamba, glaasje zalmtartaar

Onze koude buffetten worden met zorg samengesteld en rijkelijk gevuld met zoveel mogelijk huisbereide charcuterie. Ambacht die je proeft!



Kinderbuffet (vanaf 2p) €7,50/pp

Hesp, kippenwit, hespenworst, salami, strassbourg, eitje, fricandon, grillworst



Italiaans buffet *(vanaf 4p te bestellen, in veelvoud)* €29/pp

Een verfijnd buffet met Italiaanse touch.
Rundscarpaccio, vitello tonato, gerookte zalm,
tomaat mozzarella, steak tartaar, gebakken scampi's, wrap saté.
Vergezeld met focacciabrood, Italiaanse pastasalade, groentensalade



Broodjesschotel €50/schotel

Geschikt als hoofdmaaltijd voor 4p, plaats voor je gasten op tafel en ieder kan zijn broodje beleggen zoals hij wil. Smakelijk!

Gemengde mini broodjes (24st), mini sandwiches (8st) met boter
Charcuterie: kaas, huisbereide hesp, huisbereide salami, huisbereide rauwe ham
Salades: préparé, kip curry, vleessla, gehakt, verse groentjes, met cocktailsaus, mayonaise, zilveruitjes en augurkjes

Koude sausjes assortiment €7,5 per assortiment

(tartaar, mayonaise, cocktail, vinaigrette)



Kaas schotels

Kaasschotel hoofdgerecht (vanaf 2p) €19,50/pp

Verschillende kazen (300gr/pp) uit ons uitgebreid assortiment, rijkelijk versierd met vers fruit en noten.

Kaasschotel deluxe (vanaf 4p) €25,50/pp

Verschillende kazen (400gr/pp) uit ons uitgebreid assortiment, rijkelijk versierd met vers fruit, noten en gedroogd fruit.
Bijhorende broodjesmand: mini broodjes, noten en rozijnenbrood

Kaasschotel dessert (vanaf 4p) €13,50/pp

Verschillende kazen (200gr/pp) uit ons uitgebreid assortiment, versierd met vers fruit en noten.



Wist je dat: Wij al onze desserts zelf maken in eigen atelier?

Speciaal voor de feestdagen!

Tiramisu met gekarameliseerde peertjes	€3,15/st
Chocolademousse	€2,65/st
Tiramisu	€2,95/st
Tiramisu speculaas	€3,15/st
Rijstpap	€2,25/st
Kaastaart	€4,50/st
Moelleux aux chocolat met rood fruit *Kort in de oven opwarmen en serveer er eventueel een bolletje ijs bij*	€6/st
Verrassingsbox *10 soorten mini desserts naargelang aanbod*	€12





Desserts

Voor de echte hobbykoks ...

Topkwaliteit voor wie zelf graag achter het fornuis staat.

Bij ons kan u ook altijd terecht voor een lekker, sappig stukje vlees om zelf te bereiden.

Wil je nog tips, ga naar onze site en bezoek de bak- en braadtips.

Rundsvlees

Rosbief 1e keus

Filet mignon

Filet pur

Côte à l'os

Verse rundstong

Chateaubriand

Tagliata – **AANRADER!**

Kalfsvlees

Kalfsgebraad

Ossobuco

Kalfstournedos

Varkensvlees

Varkenskroontje

Carré gebraad

Varkenswangen

Duroc d'olive varkensgebraad

Duroc d'olive côte à l'os

Ardeens gebraad

Gevogelte

Kalkoengebraadjes

met gehaktvulling, orloff gebraad, kruidenkaas, ...

Opgevulde kipfilets

Toscaanse met mozzarella en pesto, orloff gebraadjes, gehaktvulling,...

Konijn

konijnenbillen, konijnrollades, volledig konijn.

Wild

Hertenfilet / Reefilet

Hertenragout

Everzwijnragout

Eendenfilet

Parelhoenfilet

Fazantenfilet

Patrijs

Hazenrugfilet

Enkel en alleen de beste stukjes vers vlees voor de fijnproevers!














Aangepaste openingsuren

MA 21/12 GESLOTEN
DI 22/12 8–18U
WOE 23/12 GESLOTEN
DON 24/12 08U–14U30
VRIJ 25/12 10–11U (AFHALINGEN)
ZAT 26/12 8U–18U (BESTELLINGEN PAS VANAF 12U)
ZO 27/12 8U–12U

MA 28/12 GESLOTEN
DI 29/12 8–18U
WOE 30/12 GESLOTEN
DON 31/12 08U–14U30
VRIJ 01/01 10–11U (AFHALINGEN)
ZAT 02/01 8U–18U (BESTELLINGEN PAS VANAF 12U)
ZO 03/01 8U–12U



Bestel online of in de winkel!

PRIJZEN ZIJN ONDER VOORBEHOUD VAN WIJZIGINGEN

'T KNORRETJE
Uw Slager, een echte ambachtsvrouw

☎ 055 614 615 ✉ Info@slagerij-tknorretje.be
www.slagerij-tknorretje.be